



## SOUVENIR D'ECOLE



Pour 6 personnes :

### Pour les petits verres de panna cotta :

20 cl de lait frais  
30 cl de crème fleurette  
80 gr de sucre  
1 bâton de vanille  
2 feuilles ½ de gélatine

Faire tremper la gélatine (2,5 feuilles pour la panna cotta et ½ pour la gelée).

Mettre le lait à bouillir avec la vanille, lui ajouter la crème et amener à frémissement. Couper le feu et incorporer la gélatine essorée. Laisser refroidir.

### Pour la gelée de framboises:

100 gr de pulpe de framboises  
2 càs de sucre en poudre  
½ feuille de gélatine

Faire chauffer 1 càs de pulpe de fruit au micro-ondes pendant 20 secondes environ, lui ajouter la gélatine qui va se dissoudre instantanément. Rajouter le sucre et le reste de la pulpe, remuer.

Remplir les petits verres, d'abord avec la panna cotta, 3 framboises et enfin un peu de gelée.

Réserver au frais. Il faut que la gelée et la panna cotta soient prises.

### Pour la crème de mascarpone :

6 càs de mascarpone  
80 gr de framboises  
2 càs de sucre

Incorporer le sucre au mascarpone puis, écraser les framboises à la fourchette de manière à avoir une texture pas trop lisse.

*Et si c'était bon...*

<http://maminaclaude.canalblog.com/>



Remplir les petits pots ou les ramequins de confiture. Garder le reste pour tartiner les petits biscuits.

Réserver aussi au frais.

Couper les petits gâteaux dans le sens de l'épaisseur, tartiner la tranche inférieure d'une épaisse couche du mascarpone restant et enfoncer dedans quelques framboises fraîches en les laissant dépasser un peu de la crème.

Quand tout est bien froid, installer les différents éléments sur une ardoise d'écolier ou sur une assiette, mais la mise en scène est moins amusante.



J'aime beaucoup ces petits gâteaux à la noisette avec les framboises, mais on peut aussi faire ce dessert avec des fraises.